Муниципальная автономная организация

дополнительного образования и профессионального обучения

«Ленинградский учебный центр»

станицы Ленинградской

муниципального образования Ленинградский район

**Разработка урока кулинарии по теме: «Блюда военно-полевой кухни. Приготовление рассыпчатой гречневой каши с тушенкой»**

Подготовили: Дейко Л.А., методист МАОДОПО ЛУЦ

Грибовская О.Л., учитель профессии «Повар»

ст. Ленинградская

2015г.

**Тема урока**: «Блюда военно-полевой кухни. Приготовление рассыпчатой гречневой каши с тушенкой».

**Цель**:  - изучение  рецептов приготовления пищи в годы Великой Отечественной войны в военно-полевых условиях;

- приготовление блюда  по выбранному рецепту.

**Задачи:**

Обучающие: изучить  рацион питания солдат, ассортимент продуктов, применяемых в военных условиях для приготовления пищи, способы приготовления пищи.

Развивающие:  развивать навыки приготовления кулинарных блюд, навыки систематизации  знаний и применения теоретических знаний на практике, навыки коллективной работы.

Воспитательные: воспитывать патриотизм, уважение к ветеранам и пожилым людям, терпение, внимательность, культуру поведения, аккуратность.

**Оборудование:** рабочее место ученика и учителя, мультимедиа аппаратура, компьютер, оборудование кухни, посуда.

**Ход урока.**

1. **Вступительное слово учителя.**

- Дорогие ребята! Мы родились и выросли в мирное время. Мы никогда не слышали разрывов снарядов и воя сирен, не видели разрушенных фашистскими бомбами домов, не знаем, что такое нетопленое жилище и скудный военный паек. Нам трудно поверить, что человеческую жизнь оборвать так же просто, как утренний сон. 9 мая наша страна отмечает большой праздник - День Победы. Этот праздник с годами не только не тускнеет, но занимает всё более важное место в нашей жизни. 2015 год – год знаменательный. Человечество отмечает 70-летие Победы советского народа в Великой Отечественной войне.

Для нашей страны эта дата наполнена особым смыслом. Это – священная память о погибших на полях сражений. Это – наша история, наша боль, наша надежда…

Основной долг всех последующих поколений нашей страны - сохранить историческую память о Великой Отечественной войне, отдать дань благодарности за героический подвиг в Великой Отечественной войне живым ветеранам войны и трудового фронта.

Сегодня на нашем уроке присутствуют ветераны военных лет, которые также поделятся своими воспоминаниями.

1. **Объявление темы и цели урока.**

**(2 слайд презентации)**

- Как гласит народная мудрость: «Война – войной, а обед – по расписанию». На самом деле такого распорядка не существовало, а уж тем более не было никакого меню. Отсутствие условий для приготовления пищи и небогатый набор продуктов - все это утяжеляло работу военных поваров, чья профессия очень высоко ценилась. Военно-полевая кухня с ее простыми блюдами значила больше, чем сегодня значит любой, даже самый хороший ресторан. Чем дальше отдаляются от нас 40-е годы прошлого столетия, тем сложнее представить нам всю трагедию, пережитую нашей страной в те годы. Конечно, остаются фото и кинохроника, а также художественные фильмы. Но они, увы, не способны передать ни запах, ни вкус тех лет. А ведь именно эти ощущения подчас говорят лучше тысяч слов. Чтобы восполнить этот пробел, предлагаю вашему вниманию некоторые из фронтовых и тыловых рецептов. Их основная ценность в том, что записаны они непосредственно со слов ветеранов - живых свидетелей той эпохи, которых, увы, с каждым годом остается с нами все меньше и меньше. Кулинарные рецепты лихих военных лет очень простые. Их основные ингредиенты - это кипяток, крупа, картошка, и, если очень повезет, тушенка. Но они так трогают душу, этой своей немудреностью и непосредственностью. И еще тем, что именно они были на столах наших дедушек и бабушек, которые своим трудом и мужеством завоевали для нас эту Победу.

**3. Знакомства с рецептами.**

**(3 слайд)**

**Рецепт № 1.**

**«Кулеш по рецепту 1943 года»**

Мой дед прошел всю Великую Отечественную войну, служил в танковых войсках. Когда я был подростком, он очень много рассказывал мне о войне, о быте солдат и т.п. В один из теплых дней августа (год не помню) он приготовил мне «Кулеш», как он выразился «по рецепту 1943» года. Именно таким сытным блюдом (для очень многих солдат – последним в их жизни) кормили танковые экипажи ранним утром перед одним из величайших танковых сражений II мировой войны – «Битве на Курской дуге» … А вот и рецепт:

   -  *Берем 500-600 грамм грудинки на костях. Срезаем мясо, а косточки бросаем вариться на 15 минут в воду (примерно 1,5 - 2 литра).  
Добавляем в кипящую воду пшено (250 –300 грамм) и варим до готовности.* *Чистим 3-4 картошки, режем её крупными кубиками и бросаем в кастрюлю. На сковородке обжариваем мясную часть грудинки с 3-4 мелко порезанными головками репчатого лука, и добавляем в кастрюлю, варим еще минуты 2-3. Получается то ли густой суп, то ли жидкая каша. Вкусное и сытное блюдо.*

**(4 слайд)**

**Рецепт №2**

**«Макароны «балтийские» по-флотски с мясом»**

Со слов соседа-фронтовика-десантника по даче (боевой мужик! в здравом уме, в свои 90 лет по 3 км в день бегает, купается в любую погоду) данный рецепт активно использовался в праздничном меню (по случаю удачных сражений или побед флота) на кораблях Балтийского флота во времена Великой Отечественной войны:

*В одинаковой пропорции берем макароны и мясо (желательно на ребрышках), лук (примерно треть от веса мяса и макарон). Мясо отваривается до готовности и режется кубиками (бульон модно использовать на суп). Макароны отвариваются до готовности. Лук припускают на сковороде до «золотистого» цвета. Мясо, лук и макароны смешиваем, выкладываем на противень (можно добавить чуток бульона) и ставим в духовку на 10-20 минут при температуре 210-220 градусов.*

**(5 слайд)**

**Рецепт №3**

**«Пшенная каша с чесноком»**

      Для каши нужны пшено, вода, растительное масло, лук, чеснок и соль. На 3 стакана воды берем 1 стакан крупы.

*Наливаем в кастрюлю воду, сыплем крупу и ставим на огонь. Поджариваем на растительном масле лук. Как только вода в кастрюле закипит, выливаем туда нашу зажарку и солим кашу. Она еще минут 5 варится, а мы тем временем очищаем и мелко режем несколько зубков чеснока. Теперь надо снять кастрюлю с огня, добавить в кашу чеснок, перемешать, закрыть кастрюлю крышкой и завернуть в "шубу”: пусть распарится. Такая каша получается нежной, мягкой, ароматной*.

**(6 слайд)**

**Рецепт № 4**

**Солянка «Тыловая»**

Пишет Владимир УВАРОВ из Уссурийска: «Данное блюдо часто готовила в лихое время войны и в голодные послевоенные годы моя бабушка, ныне покойная. В чугунок она укладывала равные количества квашеной капусты и очищенной, нарезанной ломтиками картошки. Потом бабушка заливала воду так, чтобы она покрывала капустно-картофельную смесь. После этого чугунок ставят на огонь тушиться. А за 5 минут до готовности надо добавить в чугунок поджаренный на постном масле шинкованный лук, пару лавровых листиков, поперчить, если нужно по вкусу, то и посолить. Когда все готово, надо накрыть посудину полотенцем и дать потомиться с полчаса. Такое блюдо, уверен, всем понравится. Бабушкин рецепт мы зачастую использовали и в сытные времена и ели эту “солянку” с удовольствием - пусть и не в чугунке, а в обычной кастрюле она тушилась».

**(7 слайд)**

**Рецепт № 5**

**Гречневая каша**

    Обжарить лук на сале. Открыть тушенку. Перемешать жареный лук, тушенку и гречневую крупу. Посолить, залить водой и варить, помешивая, до готовности.

**(8 слайд)**

**Рецепт № 6**

**Гороховый суп**

Рецепт военно-полевой кухни, так кормили солдат на поле передовой.

Замочить горох на ночь в холодной воде. Можно добавить в него перловую крупу. На следующий день отварить, незадолго до готовности добавить картошку и предварительно обжаренные на сале, лук и морковку (добавляли и просто так, без обжарки). В последнюю очередь добавить тушенку.

**(9 слайд)**

**Рецепт № 7**

**«Пирог с гречневой кашей, жареным луком и грибами»**

    А вот рецепт очень вкусного пирога, который во время войны очень часто готовили жители сельской местности Урала. В годы Великой Отечественной войны колхозы весь урожай отправляли на фронт. По карточкам давали минимум продуктов и люди выживали своим хозяйством. По праздникам, в деревне, где в то время проживала моя бабушка, делали пироги вот по такому рецепту:  *готовили обычное дрожжевое тесто, варили практически до готовности рассыпчатую гречневую кашу. Свежие лесные грибы обжаривали с луком или тушили в воде до готовности, после чего остужали и смешивали с кашей. Делали пирог с очень тонкой верхней корочкой и выпекали. Пирог получается очень вкусным при условии, если предварительно сваренная каша получается рассыпчатой.*

**(10 слайд)**

**Рецепт № 8**

**«Макаловка»**

Мелко нарезать предварительно замороженную тушенку. Поджарить на сале или растительном масле мелко нарезанный репчатый лук и морковь, добавить туда тушенку и немного воды. Потушить 5-7 минут на слабом огне. Есть, макая хлеб в получившееся блюдо и накладывая на него сверху "густоту".

И еще раз о солдатской каше, еде и мечтах…. Воспоминания ветеранов Великой Отечественной Войны:

«Война была жестокая, кровавая. Горе пришло в каждый дом и каждую семью. Уходили на фронт отцы, братья, а ребятишки оставались одни, - делится воспоминаниями Клавдия Семеновна Макарова. – В первые дни войны им хватало на пропитание. А потом они вместе с матерью ходили, собирали колоски, гнилую картошку, чтобы как-то прокормиться».

Бывший фронтовик рассказал, как их эвакуировали в начале войны: «Жизнь эвакуированных детей была очень и очень тяжелой. Если местные жители еще что-то имели, то мы ели лепешки с опилками, - рассказывал Валентин Сергеевич. - Любимое блюдо детей войны: в кипящую воду запускали натертую нечищеную сырую картошку. Эта была такая вкуснятина!»

Председатель Совета ветеранов ВОВ:

«Из фронтовой кухни навсегда останутся самыми вкусными два блюда: гречневая каша с тушенкой и макароны по-флотски».

**4.Практическая работа.**

**(11 слайд)**

Приготовление гречневой каши с тушенкой.

Продукты: крупа гречневая - 200 г, лук репка -1 шт., тушенка говяжья - 1 банка.

Оборудование и приспособления: плита, кастрюля, сковорода, разделочная доска нож.

При выполнении практической работы необходимо соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с ножом и горячей жидкостью.

Технология приготовления:

1. Крупу перебрать, промыть в проточной воде.
2. Залить водой в пропорции 1:3, подсолить, варить 20 минут.
3. Лук очистить, промыть, нарезать мелкой соломкой, обжарить на жире от тушенки.
4. В готовую кашу добавить лук, тушенку, перемешать.
5. Сервировать стол.
6. Провести дегустацию.
7. Угощение ветеранов приготовленным блюдом.

5. **Заключение**. **Подведение итогов**. Оценка  работы бригады. Уборка рабочего места.

1. Какие продукты использовались в полевой кухне в ВОВ?

2. Какие овощи наиболее часто использовались в пищу и почему?

3. Почему многие блюда готовились из крупы?

4. Какие продукты пополняли запас витаминов в военное время?

5. Почему в блюда часто добавляли чеснок и лук?

6. Рецепты военного времени можно использовать в современное время, где и когда?

**Использованная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария, 2010г.
2. Качурина Т.Г. Производственное обучение профессии «Повар», ч.3.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум.
4. Интернет-ресурс: <http://blogs.mk.ru/users/de_bagira/post102205963/>